Continental®
Electric

# INSTRUCTION MANUAL

## ROASTER OVEN

**MODEL:**
**CE35409**

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

## For Household Use Only

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

**When using your WeatherWorks ROASTER, they are basic safety precautions that should always be observed, including the following:**

1. Read all instructions before using.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knob.
3. To protect against electrical shock, do not immerse the appliance, cord, or plug in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off pats, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner; return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injuries.
8. Do not use outdoors.

9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when using or moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Do not use the appliance for other than intended use.
13. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
14. Be sure to use on a heat resistant and even surface. Keep at least 4 inch away from walls and other flammables in a well-ventilated area.
15. Attach plug into the wall outlet. To disconnect, turn any control to “OFF”, then remove plug from the wall outlet.
16. Extreme caution must be used when removing the lid during operation as the escaped steam is hot and might cause burn.

**This appliance is intended for Household Use Only.**

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

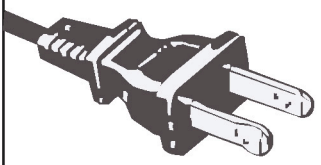
# SHORT CORD INSTRUCTIONS!

1. A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Longer extension cords may be used if care is exercised in their use.
3. If a longer extension cord is used:

***a.*** The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.

***b.*** The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

# POLARIZED PLUG



**WARNING**

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other).
As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way.
If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

# BEFORE USING

## CLEAN:

1. Remove all packaging materials.
2. Wash the Removable Roasting Cookin Pan, Lid, and any accessories with warm soapy water using a sponge or dishcloth.
3. Rinse well and dry thoroughly to remove soap residue.
4. Wipe body clean with a damp cloth.
5. Do not use abrasive cleaners or scouring pads.
6. Do not immerse the appliance in water at any time.

## PRE-HEAT BEFORE FIRST USE OF ROASTER OVEN:

1. Due to the manufacturing process, smoke and odor may be emitted during the first few uses.
2. We recommend pre-heating the Roaster Oven to eliminate the smoke and odor.
3. Ensure temperature control is set to the “OFF” position and plug into a 120V AC outlet.
4. Pre-heat the oven for 30 minutes at 400°F or until smoke and odors no longer exist.
5. Turn the temperature control to the “OFF” position, remove the plug from wail outlet; allow it to cool completely.

NOTE: You will expect smoke and odors during your first pre-heating, which is considered normal, as it is part of “curing” the heating.

# PARTS IDENTIFICATION

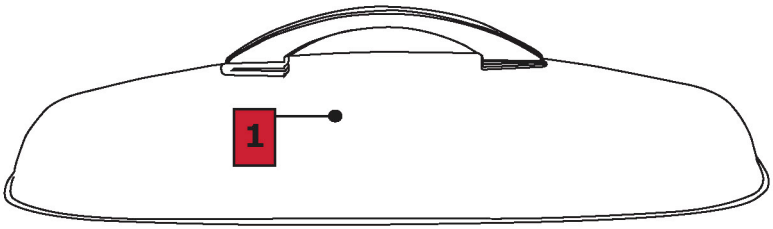
## ROASTER OVEN:

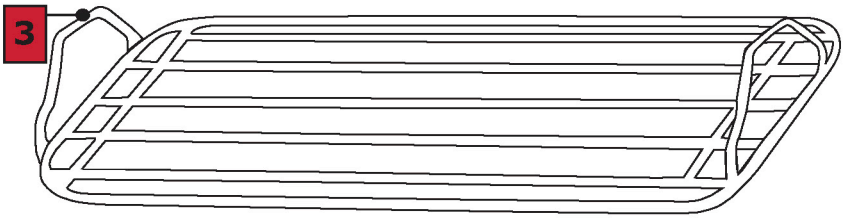
1. **Lid:** The lid has a cool-touch handle. When lifting or removing lid, try to tilt the lid away to divert the escaping steam.
2 **Removable Cooking Pan:** The cooking pan can be removed for easy cleaning after each use.
3 **Removable Roasting Rack:** The rack permits easy placement of food into or removal of food from the cooking pan and allows grease to drain from food during cooking.
4. **Indicator Light:** The Indicator light will cycle on and off when the oven is heating to maintain set temperature.
5. **Roaster Oven Body (Base):** It is heated with an electrical band heater surrounding the side wall to provide a "Ring of heat" for uniform heating of food inside the cooking pan.
6. **Temperature Control:** It is for adjusting to the desired cooking temperature.

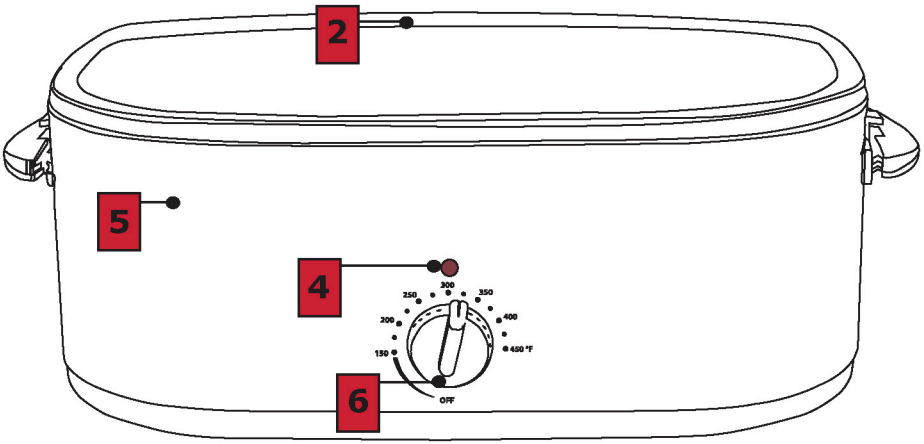
## HELPFUL TIPS:

1. The Roaster oven has been designed to utilize everyday recipes. Keep in mind that temperatures and times may vary. We recommend checking your meals two to three times during operation to insure ideal cooking results.
2. Always pre-heat the oven unless recipe specifies otherwise.

NOTE: The indicator light will shut-off when the oven has reached the selected temperature.


1


3


2
5
4
300
250
350
200
400
150
450 °F
OFF
6

# HOW TO USE

1. Always preheat the oven before use.
2. Place the cooking pan into the oven body. Place the lid on the cooking pan.
3. Set the temperature dial to the "OFF" position.
4. Plug in the power cord into power wall outlet.
5. Set Roaster Oven to desired temperature.

- *The indicator light will shut-off when the oven has reached the selected temperature. During operation, the light will turn on and off indicating the proper temperatures being maintained.*

6. Place food into the cooking pot and cover with the lid.
7. When finished, turn the temperature dial to the off position and unplug.

## IMPORTANT:

- Never place food or liquid directly into the oven body. Always place food in the cooking pan.
- Do not overfill the roasting pan.
- When removing the lid, carefully lift lid so steam escapes away from you.
- Repeatedly removing the lid will result in heat loss and increase cooking time. Always cook with the lid in place.
- Be sure to use on a heat resistant and even surface. Keep at least 4 inch (10 centimeters) away from walls and other flammables in a well-ventilated area.
- When in use, make sure the oven is the only appliance operating on the circuit.

- Never immerse the oven body and the cord in water or other liquid.
- Always use oven mitts when you remove food from the cooking pan.

# HOW TO CLEAN

## AFTER USE:

1. Set the temperature to the “OFF” position.
2. Disconnect the plug from the wall outlet
3. Allow the unit to completely cool.
4. Wash the cooking pan and lid with warm soapy water using a sponge or dish cloth.
5. Rinse thoroughly to remove soap residue.
6. Wipe body clean with a damp cloth.

> **Do not immerse the appliance in water at any time.**
> **Do not use abrasive cleaners or scouring pads.**

# 18 QUART ROASTER COOKING TIPS AND INSTRUCTIONS

## ROASTING

Roasting in your Roaster Oven will produce moist and tender meats. As a rule of thumb, you may use the same temperature and cooking time as a conventional oven.

1. To sear the meat before roasting, place butter or margarine on the cooking pan. Cover with the lid and sear meat on each side for 5-10 minutes or until lightly browned.
2. For the best browning result on poultry, brush melted margarine or honey evenly over the skin before roasting. Follow roasting chart directions to cook. In the last 30-45 minutes, increase temperature 38-5O°F for additional browning if needed.
3. If you would like to add liquid, for example beer, to enhance flavor, add the last 30 minutes of cooking.
4. Since the thickness and condition of the meat may vary, you should check the meat 10 to 15 minutes before the finishing time to ensure best results.
5. Keep juice collected in the cooking pan for the meat while serving.
6. Use a meat thermometer to help gauge if the meat is done as desired. *At final cooking time, suggested temperatures are;*
   - 140°F for rare
   - 160°F for medium
   - 170-18O°F for well done

   *Please remember that poultry should always be cooked to well done.*
7. While roasting poultry or meat with fat content, add 2 cups of water to the bottom of the cooking pan to prevent smoke from the dripping oil.
8. It is recommended to roast dry for tender cuts of meat. *Examples of these meats are ribs or sirloin.*
9. The roasting times in the chart are approximated and should be used as a guideline only. Several factors may affect the actual cooking times e.g. meat temperature and thickness, bone content, ingredients of stuffing, etc.

# ROASTING GUIDE CHART

| MEAT | RARE | MEDIUM | WELL DONE |
|---|---|---|---|
| Beef | 140˚F | 160˚F | 170˚F |
| Pork | • | 160˚F | 170˚F |
| Lamb | 140˚F | 160˚F | 170˚F |
| Smoked Ham<br>Cook before eating<br>Fully cooked | • | • | 160˚F<br>140˚F |
| Poultry<br>Roasting chicken<br>Roasting turkey | • | • | 180˚F<br>180˚F |

| CUT | TEMPERATURE | MINUTES PER POUND |
|---|---|---|
| Beef roasts (4 lbs.) | 325˚F | 12 to 20 |
| Pork roasts (4 lbs.) | 325˚F | 20 to 30 |
| Smoked Ham<br>Cook before eating<br>Fully cooked | 325˚F<br>325˚F | 15 to 30<br>12 to 25 |

## ROAST TURKEY

*One whole fresh or thawed turkey*
*¼ cup butter*
*Salt & pepper*

Stuffing:
*1 medium sweet onion, diced*
*3 large stalks celery, diced*
*¼ cup butter (half a stick)*

*Three ½ cups chicken broth (about two 14 oz. cans)*
*1 tsp ground sage*
*1 tsp dried thyme*
*½ tsp freshly ground pepper*
*2 cups dry cornbread cubes*
*1 teaspoon salt*

Wash whole turkey, rinse well and pat dry inside and out. Remove giblets and neck from cavities of turkey, cut off excess fat.
Cut onion and celery into small pieces and mix with the rest of stuffing ingredients all together.
Remove the rack. Pour 1/2 cup water into the insert pan, cover and pre-heat to 325ºF.
Place mixed stuffing ingredients inside turkey. Rub outside with salt and pepper or use our Turkey Browning Sauce recipes. Place on rack. Brush whole turkey with butter. Place in roaster. Cover and cook at 325ºF for 2 to 2-1/2 hours. Check meat with thermometer reading. Continue cooking at 180ºF until the turkey will be ready.

The roaster will cooks a turkey in about half the time of a regular oven, but use a meat thermometer to make sure your turkey is thoroughly cooked. The roaster oven does not brown a turkey. The constant dripping of condensation from the cover of the roaster prevents the turkey from browning but also produces a turkey that is moist and juicy.

If you want a turkey with browned skin, please use the Turkey Browning Sauce Recipe below.

**Turkey Browning Sauce**

*¼ cup melted butter or margarine*
*1 ½ teaspoons browning sauce*
*1 teaspoon paprika*

Paint washed turkey with the browning mixture and cook as directed.

## TERIYAKI ROAST CHICKEN

*One whole chicken (about 4 lb)*
*½ cup soy sauce*
*¼ teaspoon garlic salt*
*¼ teaspoon white pepper powder*
*¼ cup dry sherry*
*¼ cup sugar*
*Ginger root*
*1 ½ teaspoons honey*
*3 tablespoons water*
*1 ½ tablespoons cornstarch*

Wash the whole chicken; rinse well and pat dry inside and out; cut off excess fat. Set aside. Combine soy sauce, garlic salt, white pepper powder, dry sherry, ginger and sugar in a small saucepan. Bring to boil, and then simmer over medium heat for 2-3 minutes. Mix water with cornstarch. Stir to thicken the sauce. Set aside to cool.

Place the chicken in the large bowl. Brush or rub sauce all over the chicken, inside and out. Cover and refrigerate for a couple of hours. Place the chicken on the rack and you are ready to cook. Use the Time and Temperature Chart in the book as a reference of your cooking time. Make 4 - 6 servings.

## ROAST LAMB

*One 5-6 Pound leg of lamb*
*½ large onion, thinly sliced*
*5-6 cloves garlic, chopped*
*1/3 cup extra virgin olive oil*
*½ cup dry red wine*
*½ cup light soy sauce*
*2 ½ teaspoons fresh thyme leaves*
*Salt and freshly ground black pepper to taste*

Preheat the oven to 325°F.

Wash and trim the thicker portions of fat from the boned lamb. Marinate lamb with all the ingredients, except for onion. Cover and refrigerate overnight. Take meat out from marinade, saving the remaining marinade for basting. Place sliced onion on the meat. Follow Roasting instructions, basting with reserved marinade. Let it sit and cool before slicing. Make 6 - 8 servings.

## ROASTING BEEF RIBS

*One 3 Pound beef rib*
*Olive oil*
*Salt and garlic pepper*
*Lemon juice*

Wash, rinse and dry the meat. Let it come to room temperature before preparing it for roasting. Trim off all excess fat. Rub it well with olive oil, salt, garlic pepper and lemon juice. Set aside for 1 hour. Place the ribs on the rack with the ribs facing upward.

Baste with fat halfway through roasting. Use Cooking Time and Temperature Chart as a guide for the roasting. Make adjustment based on how you'd like your meat cooked.
After it is done, let it sit fir 10-15 minutes. Make 6 - 8 servings.

# BAKING

Roasting oven can be use to bake your favorite cakes, pies, breads, pizza and casseroles to perfection.
Always pre-heat the oven to 400°F - to 450°F for 20 minutes.

1. Place food on pan or foil paper for convenience and better result.
2. For even baking, use rack and place foods in the center of the rack.
3. Packaged convenience foods can be heated up in our roaster oven. Follow package directions and time.
4. Do not place any baking pans or casserole dishes directly on the bottom of the cooking pan, always roasting rack.

## BAKING GUIDE CHART

| | TEMPERATURE | APPROX. TIME |
|---|---|---|
| Bread | 375°F | 45 to 75 min |
| Pie | 375°F | 45 to 60 min |
| Cake | 320°F | 45 to 60 min |
| Cookies | 375°F | 10 to 15 min |
| Rolls | 375°F | 15 to 20 min |
| Muffins | 400°F | 20 to 25 min |

## LOW-FAT OAT BRAN BLUEBERRY MUFFINS

*¾ cup oat bran*
*½ cup flour*
*2 ½ tablespoons brown sugar*
*¼ cup milk*

*1 ½ teaspoons baking powder*
*½ tea spoon salt*
*1 tablespoon vegetable oil*
*1 egg*
*1 teaspoon vanilla extract*
*2 cups blueberries*

Pre-heat the oven to 400°F.

Place the egg, sugar, milk, salt and vanilla extract in a large bowl. Mix them well. Add flour, bran and baking powder into the bowl. Stir it until it looks lumpy and uneven. Add blueberries. Grease a 6-cup muffin pan of line with paper cupcake liners. Fill each muffin cup 2/3 full. Bake about 18 minutes, or until the muffins split open and are golden brown.

## CAULIFLOWER & CARROT CASSEROLE

*8 oz. cauliflower*
*2 medium carrots*
*1 can cream of mushroom soup*
*1/8 teaspoon black pepper*
*½ cup milk*
*2.8 oz. French fried onions*
*Salt*

Cut the cauliflower and the carrots similar size. Mix them together with soup, slack pepper, and milk in casserole dish. Cover with foil and bake at 350°F until hot, stir occasionally, arrange French fried onions on top of vegetable mixture, along the casserole rim. Bake another 3-5 minutes at 430°F until onion are golden brown.
Make 6-8 serving.

# SLOW COOKING

Because of the circular heating system, your toaster oven has become a great slow cooker for your favorite soups and stew.

1. For better flavor, meat and certain ingredients, such as garlic, can be browned first in the roasting pan at 420°F for 3-5 minutes. Then add vegetables, liquids and other ingredients for slow cooking.
2. When slow cooking, always keep the lid on to avoid losing water. Stirring is not necessary.

## VEGETARIAN SOUP

*4 tablespoon peanut oil*
*2 gallons of water (33 cups)*
*3 medium cabbage heads*
*3 ½ tbsp. soy sauce*
*2 cups carrots*
*1 tbsp. sherry*
*7 celery stalks*
*1 tbsp. salt*
*3 scallions*
*¾ tbsp. pepper*

Pre-heat the toaster oven to 450°F.

Cut cabbage, carrots, celery and scallion into strips. Heat oil in the pot, add vegetables and stir-fry about 2-3 minutes or until they begin to soften. Add water, soy sauce, sherry, salt and pepper to the cooking pot. Cover and cook at 250°F - 270°F for 2 hours or until the soup is done.
Make 18-20 servings.

# BRAISED ABALONE MUSHROOM

*35 pieces dried abalone (to be soaked overnight)*
*20 pieces dried scallops*
*25 pieces black mushrooms*
*35 pieces button mushrooms*
*½ cup oyster sauce*
*½ cup oil*
*1 garlic clove (crushed)*
*¼ cup corn flavor for thickening*

Pre-heat the toaster oven to 450°F.

Combine all ingredients into roaster oven. Set temperature to 275°F for 2 hours, change temperature to 250°F for 4-6 hours. To serve, thick it with corn flour and garnish with spring onion and parsley. Make 18-20 servings.

Continental®
Electric

# MANUAL DEL USUARIO

## HORNO ASADOR

**MODELO:**
**CE35409**

# Sólo para uso doméstico

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

**Al momento de utilizar su ASADORA CONTINENTAL ELECTRIC, preste atención a las siguientes precauciones de seguridad básicas:**

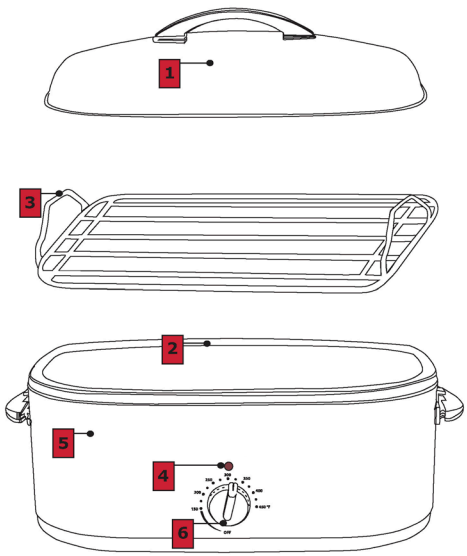
1. Lea todas las instrucciones antes de usar.
2. No toque las superficies. Utilice los mangos y perillas.
3. Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja el aparato, el cordón ni el enchufe en agua ni en ningún otro tipo de líquido.
4. Si el aparato va a utilizarse por parte de niños debe supervisárseles en todo momento,
5. Desenchufe el aparato si no lo va a utilizar asó como antes de proceder a limpiar. Deje enfriar antes de colocar o retirar las partes y antes de proceder con la limpieza del aparato.
6. No utilice el aparato si el cordón o el enchufe se encuentran dañados o después de que presente algún desperfecto o haya sufrido algún tipo de daño. Lleve el aparato al centro de servicio técnico más cercano para que se lo examine, repare o arregle.
7. El uso de accesorios o aditamentos no recomendados por parte del fabricante puede ocasionar que se produzca fuego, una descarga eléctrica o lesiones personales.
8. No utilice el aparato al aire libre.
9. No permita que el cordón cuelgue del borde de la mesa o repostero de cocina ni que entre en contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato cerca de una cocina a gas o de un quemador ni dentro de un horno caliente.
11. Se debe tener sumo cuidado al momento de utilizar o trasladar el aparato cuando éste contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. No utilice el aparato para otros fines.
13. No limpie el aparato con esponjas de metal ya que se pueden desprender trozos y luego entrar en contacto con las partes eléctricas, creando el riesgo de que se produzca una descarga eléctrica.

14. Asegúrese de colocar el aparato sobre una superficie resistente al calor. Deje por lo menos 4 pulgadas de distancia de la pared y otros objetos inflamables. Utilice el aparato en un área bien ventilada.
15. Antes de enchufar el aparato, asegúrese de que el control de temperatura se encuentre en la posición “OFF”. Para desconectar, gire el control de temperatura hasta la posición “OFF” y luego proceda a desenchufar.
16. Debe tenerse sumo cuidado al momento de retirar la tapa durante el funcionamiento ya que se puede producir escape de vapor muy caliente que podría causar quemaduras.

## Este electrodoméstico es solo para uso doméstico

***GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES***

# IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES



# HORNO ASADOR:

1. **Tapa:** la tapa cuenta con un mango frío al tacto. Al momento de levantar o retirar la tapa, trate de inclinarla un poco para desviar el escape de vapor.
2. **Olla de cocción Removible:** La olla de cocción puede retirarse para un fácil limpiado después de cada uso.
3. **Parrilla Asadora Removible:** La parrilla permite la fácil colocación o retiro de alimentos de la olla de cocción y permite que la grasa se drene durante la cocción.
4. **Luz Indicadora:** La luz indicadora se encenderá y apagará cuando el horno se caliente para mantener la temperatura programada.
5. **Base del Horno Asador:** Se calienta a través de una banda de calentamiento que se encuentra alrededor de la pared lateral para proporcionar un “Círculo de Calentamiento” y permitir la cocción uniforme de los alimentos dentro de la olla de cocción.
6. **Control de Temperatura:** Permite regular la temperatura de cocción deseada.

# CONSEJOS PRÁCTICOS:

1. El horno ha sido diseñado para preparar recetas del día a día. Tenga en cuenta que la temperatura y los tiempos pueden variar. Recomendamos revisar los alimentos de dos a tres veces durante el funcionamiento para asegurarse de obtener resultados de cocción ideales.
2. Siempre precaliente el horno a menos que la receta especifique lo contrario.

NOTA: La luz indicadora se apagará cuando el horno haya alcanzado la temperatura seleccionada.

# CÓMO UTILIZAR EL HORNO:

1. Siempre precaliente el horno antes de utilizarlo.
2. Coloque la olla de cocción dentro del aparato. Coloque la tapa sobre la olla de cocción.
3. Gire la perilla de temperatura hasta la posición “OFF”.

4. Enchufe el aparato.
5. Coloque la temperatura al nivel deseado.
    - ***La luz indicadora se apagará cuando el horno haya alcanzado la temperatura programada. Durante el funcionamiento, la luz se encenderá y se apagará indicando que se está manteniendo la temperatura adecuada***.
6. Coloque los alimentos dentro de la olla de cocción y coloque la tapa.
7. Una vez terminado, gire la perilla de temperatura hasta la posición ”OFF” y luego proceda a desenchufar.

# IMPORTANTE:

• Nunca coloque alimentos ni líquidos directamente dentro del aparato.
• No llene demasiado la olla de cocción.
• Al momento de retirar la tapa, retírela con cuidado para permitir el escape del vapor.
• Si se retira la tapa varias veces, se podría producir pérdida de calor e incrementar el tiempo de cocción. Siempre efectúe la cocción con la tapa en su lugar.
• Asegúrese de utilizar el aparato sobre una superficie resistente al calor. Deje por lo menos 4 pulgadas (10 cm.) de la pared y otros objetos inflamables y utilice en una área bien ventilada.
• Durante el funcionamiento, asegúrese de que el aparato sea el único conectado al circuito.
• Nunca sumerja el aparato o el cordón en agua u otros líquidos.
• Siempre utilice guantes para retirar los alimentos de la olla de cocción.

# CÓMO LIMPIAR

## DESPUÉS DE CADA USO:

1. Coloque el control de temperatura en la posición “OFF”.
2. Desenchufe el aparato.
3. Deje que el aparato se enfríe completamente.
4. Lave la olla de cocción y la tapa utilizando agua tibia con jabón con una esponja para platos.
5. Enjuague bien retirado cualquier residuo de jabón.

6. Limpie el exterior con un paño húmedo.

- No sumerja el aparato en agua por ningún motivo.
- No utilice limpiadores abrasivos o esponjas para fregar.

## ASADORA DE 18 LITROS

# CONSEJOS PRÁCTICOS DE COCINA E INSTRUCCIONES

## CÓMO ASAR

El asado en este horno le permitirá contar con carnes jugosas y tiernas. Como regla general, se puede utilizar la misma temperatura y tiempo de cocción que se utiliza en un horno convencional.

1. Para precocer la carne antes de asarla, coloque mantequilla o margarina en la olla de cocción. Coloque la tapa y cueza la carne por ambos lados durante 5 a 1 0 minutos hasta que quede dorada.
2. Para mejores resultados al momento de dorar carnes de aves, embadurne con mantequilla derretida o miel de manera pareja antes de proceder a asar. Siga las instrucciones de asado en el cuadro para continuar con la cocción. Durante los últimos 30 a 45 minutos, aumente la temperatura hasta 38 a 50°F si se necesitara dorar un poco más.
3. Si se deseara añadir un poco de líquido, por ejemplo cerveza para realzar el sabor, añádalo durante los últimos 30 minutos de cocción.
4. Ya que el grosor y condiciones de la carne pueden variar, se debe verificar la carne de 10 a 15 minutos antes el tiempo de finalización para asegurarse de obtener los mejores resultados.
5. Guarde el jugo acumulado en la olla de cocción para servirlo sobre la carne.
6. Utilice un termómetro de carnes para ayudarse a verificar la cocción de la carne. Al final del tiempo de cocción, las temperaturas sugeridas son como sigue:
    - 140°F para carne poco cocida
    - 160°F para carne a medio cocer.
    - 170 a 180°F para carne bien cocida.

Recuerde que las carnes de aves siempre deben quedar bien cocidas.

7. Al momento de asar carnes de aves o carnes con alto contenido de grasa, añada 2 vasos de agua en el fondo de la olla de cocción para evitar que se produzca humo con el goteo de aceite.
8. Se recomienda asar al seco para obtener cortes de carne tiernos.
   Ejemplos de estos tipos de carnes son las costillas o el lomo.
9. Los tiempos de asado en el cuadro son aproximados y deben utilizarse solamente como una guía. Existen varios factores que pueden afectar los tiempos de cocción reales, por ejemplo, la temperatura de la carne y el grosor, el contenido de hueso, los ingredientes del relleno, etc.

# GUÍA PARA EL ASADO

| CARNE | POCO | A MEDIO | BIEN COCIDA |
|---|---|---|---|
| Res | 140°F | 160°F | 170°F |
| Cerdo | - | 160ºF | 170ºF |
| Cordero | 140ºF | 160ºF | 170ºF |
| Jamón<br>Ahumado<br>Cocido antes de comer<br>Cocido Totalmente | • | • | <br><br>160ºF<br><br>140ºF |
| Aves<br>Pollo asado<br>Pavo asado | • | • | <br>180ºF<br>180ºF |

| CORTE | TEMP | MINUTOS POR LIBRA |
|---|---|---|
| Asado de res (4lbs.) | 325ºF | 12 a 20 |
| Asado de cerdo (4lbs.) 325ºF | | 30 a 30 |
| Jamón Ahumado<br>***Cocido antes de comer***<br>***Cocido totalmente*** | <br>325°F<br>325°F | <br>15 a 30<br>12 a 25 |

# ***PAVO ASADO***

Un pavo entero fresco o descongelado
¼ de taza de mantequilla
Sal y pimienta

Relleno:
1 cebolla mediana dulce picada
3 ramas de apio picado
¼ taza de mantequilla (medio paquete)
3 ½ tazas de caldo de pollo (aproximadamente dos latas de 14 onzas)
1 cucharadita de salvia
1 cucharadita de tomillo
½ cucharadita de pimienta fresca molida
2 tazas de pan molido seco
1 cucharadita de sal

Lave el pavo entero y enjuáguelo. Séquelo suavemente por fuera y por dentro. Retire las menudencias y el cuello del pavo y corte de cualquier exceso de grasa.
Corte la cebolla y el apio en trozos pequeños y mézclelos con el resto de los ingredientes para el relleno.
Retire la parrilla. Vierta ½ taza de agua dentro de la olla, tape y precaliente a 325°F.
Coloque los ingredientes del relleno dentro del pavo. Embadurne por fuera con sal y pimienta o utilice nuestras recetas para hacer salsas para pavos dorados. Colóquelo sobre la parrilla. Embadurne el pavo con mantequilla. Colóquelo en la asadora. Tape y cueza a 325°F durante unas 2 a 2 1/2 horas. Verifique la cocción utilizando un termómetro. Continúe cociendo a 180°F hasta que el pavo quede listo.

La asadora cocerá el pavo en aproximadamente la mitad del tiempo que un horno convencional. Sin embargo, utilice un termómetro de carne para asegurarse de que el pavo quede bien cocido. La asadora no dora el pavo. El constante goteo de condensación de la tapa de la asadora evita que el pavo se dore pero también hace que el pago quede más jugoso.

Si se desea que el pavo quede dorado, utilice la receta de salsa para dorar pavos que se indica más abajo.

## *Salsa para Dorar Pavos*

¼ de taza de mantequilla o margarina derretida
1 ½ cucharaditas de salsa para dorar
1 cucharada de páprika

Embadurne el pavo con la mezcla para dorar y proceda a cocer como se indica más arriba.

## *POLLO ASADO TERIYAKI*

1 pollo entero (aproximadamente 4 libras)
½ taza de salsa de soya
¼ de cucharadita de sal con sabor a ajo
¼ de cucharadita de pimienta blanca en polvo
¼ de taza de jerez seco
¼ de taza de azúcar
Raíz de jengibre
1 ½ cucharaditas de miel
3 cucharadas de agua
1 ½ cucharadas de maicena

Lave el pollo entero, enjuague bien y séquelo por dentro y por fuera. Retire el exceso de grasa. Colóquelo a un costado. Mezcle la salsa de soya, la sal con sabor a ajo, la pimienta blanca en polvo, el jerez seco, el jengibre y el azúcar en una sartén pequeña. Haga hervir y luego deje cocer a fuego medio durante 2 ó 3 minutos. Mezcle el agua con la maicena. Mezcle para espesar la salsa. Deje reposar para que enfríe.

Coloque el pollo en un recipiente grande. Embadurne con la salsa por dentro y por fuera. Cubra y refrigere durante un par de horas. Coloque el pollo sobre la parrilla para que quede listo para cocerse. Utilice el cuadro de tiempos y temperaturas como referencia para el tiempo de cocción.
Rinde de 4 a 6 porciones.

## *CORDERO ASADO*

1 pierna de cordero de 5 a 6 libras
½ cebolla grande, finamente picada
5 a 6 dientes de ajo, picados

1/3 de taza de aceite de oliva extra virgen
½ taza de vino tinto seco
½ taza de salsa de soya dietética
2 ½ cucharaditas de hojas de tomillo fresco
Sal y pimienta negra molida al gusto

Precaliente el horno a 325°F.
Lave y recorte las partes más gruesas de grasa del hueso. Marine el cordero con todos los ingredientes, excepto la cebolla. Cubra y refrigere durante toda la noche. Retire la carne de la mezcla y guarde el líquido para usarlo como jugo o salsa. Coloque la cebolla picada sobre la carne. Siga las instrucciones de asado cubriendo con la salsa que se guardó. Deje reposar y enfriar antes de proceder a rebanar.
Rinde de 6 a 8 porciones.

## ***COSTILLAS DE RES ASADAS***

1 costilla de res de 3 libras
Aceite de oliva
Sal y pimienta con sabor a ajo
Jugo de limón

Lave, enjuague y seque la carne. Deje que se descongele a temperatura de ambiente antes de prepararla para asarse. Recorte los excesos de grasa. Embadurne bien con el aceite de oliva, la sal, la pimienta con sabor a ajo y el jugo de limón. Deje reposar durante 1 hora. Coloque las costillas sobre la parrilla mirando hacia arriba.

Rocíe un poco de grasa a la mitad del proceso de asado. Utiliza el cuadro de tiempos y temperaturas como referencia para llevar a cabo el asado. Efectúe los ajustes necesarios según cuán cocida desee que quede la carne.
Una vez cocida, deja reposar durante unos 10 a 15 minutos.
Rinde de 6 a 8 porciones.

# HORNEADO

La asadora puede usarse para hornear tortas, pasteles, panes, pizza y cazuelas de manera óptima.
Precaliente el horno a 400ºF a 450ºF durante unos 20 minutos.

1. Coloque los alimentos en una bandeja o en papel aluminio para mejores resultados.
2. Para un horneado parejo, utilice la parrilla y coloque los alimentos en el centro de la parrilla.
3. Los alimentos preempacados se pueden calentar en la asadora. Siga las instrucciones del paquete.
4. No coloque bandejas para hornear ni platos directamente sobre la parte inferior de la olla de cocción. Siempre utilice la parrilla para asar.

## GUÍA DE HORNEADO

| | Temp | Tiempo aproximado |
|---|---|---|
| Pan | 375°F | 45 a 75 minutos |
| Pastel | 375°F | 45 a 60 minutos |
| Torta | 320°F | 45 a 60 minutos |
| Galletas | 375°F | 10 a 15 minutos |
| Panecillos | 375°F | 15 a 20 minutos |
| Pastelitos o queques | 400°F | 20 a 25 minutos |

## ***QUEQUES DE SALVADO CON ARÁNDANOS***

¼ de taza de hojuelas de salvado
½ taza de harina
2 ½ cucharadas de azúcar rubia
¼ de taza de leche
1 ½ cucharaditas de polvo para hornear
½ cucharadita de sal
1 cucharada de aceite vegetal
1 huevo
1 cucharadita de esencia de vainilla
2 tazas de arándanos
Precaliente el horno a 400ºF
Coloque el huevo, el azúcar, la leche, la sal y la esencia de vainilla en un recipiente grande. Mezcle bien. Añada la harina, el salvado y el polvo para hornear al recipiente. Mezcle hasta que se formen grumos y la masa quede algo dispareja. Engrase 6 moldes para quequitos colocando papel dentro de cada molde. Llene cada molde hasta los 2/3. Hornee durante unos 18 minutos o hasta que los queques se

abran o se doren.

## ***CAZUELA DE COLIFLOR Y ZANAHORIAS***

8 onzas de coliflor
2 zanahorias medianas
1 lata de sopa o crema de hongos
1/8 de cucharadita de pimienta negra
½ taza de leche
2.8 onzas de cebollas fritas a la francesa
Sal

Corte la coliflor y las zanahorias del mismo tamaño. Mézclelas con la sopa, la pimienta negra y la leche en una olla. Cubra con papel aluminio y hornee hasta 350°F hasta que se caliente. Remueva de vez en cuando. Coloque las cebollas fritas a la francesa encima de la mezcla de verduras y en los bordes de la cazuela. Hornee durante unos 3 a 5 minutos más a 430°F hasta que las cebollas queden doradas. Rinde de 6 a 8 porciones.

# COCCIÓN LENTA

Debido al sistema de calentamiento circular, el aparato puede cumplir con la función de cocción lenta para preparar sus sopas y guisos favoritos.

1. Para un mejor sabor, la carne y ciertos ingredientes, tales como el ajo, pueden dorarse primero en la parrilla para asar a 420°F durante unos 3 a 5 minutos. Luego añada las verduras, los líquidos y cualquier otro ingrediente para luego proceder con la cocción lenta.
2. Durante la cocción lenta, mantenga la tapa en su lugar para evitar la pérdida de agua. No es necesario remover.

## ***SOPA VEGETARIANA***

4 cucharadas de aceite de maní
2 galones de agua (33 tazas)
3 coles medianas
3 ½ cucharadas de salsa de soya

2 tazas de zanahorias
1 cucharada de jerez
7 ramas de apio
1 cucharada de sal
3 ajos chalote
¾ de cucharada de pimienta

Precaliente el horno a 450°F.
Corte las coles, las zanahorias, el apio y los ajos chalote en tiras. Caliente el aceite en la olla, añada las verduras y fría durante unos 2 a 3 minutos o hasta que queden tiernas. Añada el agua, la salsa de soya, el jerez, la sal y la pimienta a la olla de cocción. Cubra y cueza a 250ºF durante dos horas o hasta que la sopa quede lista.
Rinde de 18 a 20 porciones.

## ***ESTOFADO DE ABULÓN Y HONGOS***

35 trozos de abulón seco (remojado de un día para otro)
20 trozos de vieiras secas
25 unidades de hongos negros
35 unidades de hongos tipo botón
½ taza de salsa de ostras
½ taza de aceite
1 diente de bajo (triturado)
¼ taza de maicena para espesar

Precaliente el horno a 450°F.
Mezcle todos los ingredientes dentro del horno. Coloque la temperatura a 275°F durante dos horas. Cambie la temperatura a 250°F durante unas 4 a 6 horas. Para servir, espese la mezcla con la maicena y adorne con cebolla picada y perejil.
Rinde de 18 a 20 porciones.

## ***COCCIÓN AL VAPOR***

Debido al sistema de temperatura y a la forma del horno del aparato, la asadora puede utilizarse como un vaporizador, especialmente si se sirve comida durante una fiesta.

1. Utilice la parrilla o el accesorio para buffet de tres piezas para

vaporizar alimentos.

2. Añada la cantidad de agua necesaria en la olla de cocción. Siempre mantenga la tapa en su lugar durante la cocción.
3. Cocinar al vapor es la manera más fácil y más saludable de preparar sus comidas.

## ***CARNE DE RES AL VAPOR CON BRÓCOLI***

230 gramos de carne de res (rebanada finamente de manera perpendicular a la fibra)

Para marinar:
1 cucharadita de salsa de soya
½ cucharadita de azúcar
1 cucharadita de jengibre picado
1 cucharadita de aceite de ajonjolí
1 taza de capullos de brócoli
1 cucharadita de vino
1 diente de ajo picado
1 cucharadita de maicena
1 cucharadita de salsa de ostras

Mezcle la carne de res rebanada con la salsa para marinar en un recipiente resistente al calor. Vierta agua caliente en la olla de cocción.
Coloque la parrilla para asar con los mangos mirando hacia abajo y coloque el recipiente sobre la parrilla. Deje cocer al vapor hasta que la carne de res quede casi totalmente cocida. Abra la tapa y coloque el brócoli en los bordes del recipiente. Tape y cueza hasta que el brócoli quede tierno.

## ***QUESO DE SOYA RELLENO AL VAPOR***

1 cubo de queso de soya de 16 onzas
8 onzas de filete de pescado blanco sin espinas
8 onzas de camarones con cáscara

Para sazonar:
½ cucharada de sal
1 cucharada de aceite de ajonjolí
1 cucharada de jengibre finamente molido

1 diente de ajo picado
3 cucharadas de salsa de soya
1/8 de taza de cebollas verdes picadas
¼ de cucharadita de pimienta blanca
1 cucharada de vino de arroz
1 cucharada de maicena
1 clara de huevo

Enjuague el queso de soya con cuidado y colóquelo en un plato para permitir que el exceso de líquido se drene durante varias horas. Desmenuce el pescado y los camarones y mézclelos con los ingredientes para sazonar. Corte el queso de soya a lo largo en dos partes y luego divida cada mitad en cuatro trozos. Tome una cucharada de queso de soya de cada trozo y rellene con una cucharada colmada de relleno (con los dedos mojados para suavizar la parte superior del relleno).
Acomode el queso de soya con relleno sobre un plato resistente al calor y espolvoree con el jengibre.
Coloque la parrilla para asar con los mangos mirando hacia abajo y coloque el plato sobre la parrilla.
Regule la temperatura adecuada para cocer al vapor. Deje vaporizar hasta que cueza. El tiempo de vaporización depende de la temperatura que se haya decidido utilizar.
Drene el líquido, vierta la salsa de soya y el aceite de ajonjolí. Adorne con las cebollas verdes.
Rinde 4 porciones.

# Especificaciones

**CAPACIDAD: 18 Litros**
**VOLTAJE: 120 Vac**

# STEAMED STUFFED TOFU

*One 16 oz. cube tofu*
*8 oz. boneless white fish fillet*
*8 oz. shrimp shelled*

Seasoning:
*½ tbs. salt*
*1 tbsp. sesame oil*
*1 tbsp. finely grated ginger*
*1 clove minced garlic*
*3 tbsp. soy sauce*
*1/8 cup green onion, chopped*
*¼ tsp. white pepper*
*1 tbsp. rice wine*
*1 tbsp. cornstarch*
*1 egg white*

Gently rinse tofu and place on a plate and allow draining off excess liquid for several hours. Mince fish and shrimp and combine with seasoning ingredients. Cut tofu in half lengthwise and then divide each half into 4 pieces. Remove 1 tbsp. tofu from each piece and stuff with a heaping tbsp. filling (wet finger to smooth top of filling). Arrange stuff tofu on heatproof plate and sprinkle with ginger.
Pup the roasting rack with handles facing down and place the plate on the top of the rack.
Set the decided temperature for steaming. Let it steam until done. Steaming time depend on temperature what we decided to use.
Drain off liquid, pour on soy sauce and sesame oil. Garnish with green onion.
Make 4 serving.

# STEAMING

Due to the temperature range and oven shape design, your roaster can serve as an ideal steamer, especially for serving in the case of a party.

1. Use rack or 3 piece buffet set for steaming foods.
2. Add the proper amount of water to the cooking pan.
   Always cover the lid while it is cooking.
3. Steaming is the easiest and healthiest way of cooking.

## STEAMED BEEF WITH BROCCOLI

*230 grams beef (sliced thin against the grain.)*

Marinade:
*2 tsp. soy sauce*
*½ tsp. sugar*
*1 tsp. minced gingerroot*
*1 tsp. sesame oil*
*1 cup broccoli flowerets*
*1 tsp. wine*
*1 clove garlic, minced*
*1 tsp. cornstarch*
*1 tsp. oyster sauce*

Combine sliced beef with marinade in a heatproof dish. Pour hot water into cooking pan.
Pup the roasting rack with handles facing down and place the dish on the top of the rack. Let it steam until beef is almost done. Steaming time depend on temperature what we decided to use. Open lid and arrange broccoli around outer edge of the dish. Cover and stem until the broccoli is soft.